



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano | Campus
Petrolina

XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

Aproveitamento do resíduo do processamento de tamarindo (*Tamarindus indica*) para desenvolvimento de subprodutos com valor agregado

Rísia Brito Silva¹; Luciana Cavalcanti de Azevedo²; Jamile Brito dos Santos³

1-Orientando - Campus Petrolina- e-mail para contato: risiabrito@aluno.ifsertao-pe.edu.br;

2- Orientador - Campus Petrolina e-mail para contato:luciana.cavalcanti@ifsertao-pe.edu.br;

3- IF SERTÃO-PE;

RESUMO

O Tamarindeiro, *Tamarindus indica* L., é uma árvore frutífera de origem Africana, de onde se dispersou para regiões tropicais e subtropicais. Está presente em algumas regiões do Brasil, onde o clima favorável tornou possível a sua migração. O fruto tem sido alvo de estudo por pesquisadores do IFSertãoPE desde 2019, através de pesquisa de desenvolvimento de novos produtos, com envolvimento de mulheres do povoado de Caboclo/PE. Um dos primeiros produtos a despontar o interesse comercial foi o licor e, desde o início, o volume de produção vem aumentando consideravelmente. No entanto, o processo do licor gera um grande volume de resíduo que atualmente está sendo descartado, mas que poderia ser aproveitado como ingrediente de outros produtos alimentares. A proposta deste estudo é apresentar alternativas voltadas para o aproveitamento do resíduo do macerado para o consumo alimentar, como o molho, evitando o seu descarte. Foram elaboradas três formulações de molho de tamarindo com e sem adição de conservantes (F1CC, F1SC, F2CC, F2SC, F3CC e F3SC). Para os produtos foram avaliados parâmetros físico-químicos e vida-de-prateleira. Os valores de pH dos molhos variaram de 3,33 a 4,39; lipídios de 16,32 a 28,50%; minerais de 0,65 a 1,18%; umidade de 18,6 a 36,16%, sendo a maior variação observada nos teores de sólidos solúveis (33,0% a 87,68%), devido à diferença entre os ingredientes utilizados em cada formulação. Não foram observados valores proteicos significativos nos molhos. Todas as formulações estão sendo estocadas à temperatura ambiente e até o momento (60 dias de estocagem) nenhuma alteração microbiana foi identificada (continuará a ser estudado). O custo bruto de produção para cada molho foi de R\$ 2,40/200mL; R\$ 2,25/200mL e R\$ 4,39/200mL, para F1, F2 e F3, respectivamente. Se levarmos em conta a oferta abundante e crescente do resíduo de licor, a custo zero, podemos destacar a importância deste material como matéria-prima na elaboração de produtos nobres com valor agregado, evitando o seu descarte na natureza, o que torna o presente estudo importante para as comunidades que processam o tamarindo.

Palavras-chave: resíduo do tamarindo; economia circular; molho de tamarindo.

AGRADECIMENTOS: Ao CNPq pela concessão da bolsa e à Comissão de Revitalização do Caboclo

Modalidade: PIBIT

Campus: Petrolina